



Gelée de coings Cookeo



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

30 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg de coings bien mûrs
- 1 kg de sucre semoule
- 1 litre d'eau
- 1 jus de citron

Instructions

1. Laver les coings et coupez-les en gros cubes en enlevant les pépins.
2. Mettre les fruits dans le panier vapeurs. Ajouter l'eau au fond de la cuve.
3. Passer le Cookeo en mode en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 15 minutes.
4. Porter à ébullition le jus pendant 10-15 minutes en mode dorer de votre Cookeo avec le sucre et le jus de citron.
5. Verser dans des pots propres et retourner ceux-ci pour stériliser.